bramensap/siroop

- benodigdheden
- bramen
- water (300cc op 500gram vruchten)
- suiker(300gram op 600cc sap)

- keukengerei
- zeef
- theedoek
- maatbeker
- keukenweegschaal
- opvangschaal
- grote pan
- glazen flessen met schroefdop
- pollepel
- bolle lepel(soep lepel)

bereiding

was de bramen en doet deze in een pan.
voeg hier bij de benodigde hoeveelheid water
breng het geheel op hoog vuur aan de kook
laat het geheel 2 minuten al borrelend koken en schuim het eventueel af
leg een schone theedoek in de vergiet plaats deze boven de opvangschaal
schep het mengsel in de vergiet en met een bolle lepel het sap door de theedoek duwen
als je al het sap hebt op gevangen doe je er de benodigde hoeveelheid suiker door roeren
goed roeren totdat alles is opgelost (het beste gaat die met witte basterdsuiker)
giet het sap in de met heet water omgespoelde flessen
leg onder in de pan een stukje keukenrol
vul de pan met koud water en zet de flessen op de keukenrol
breng dit geheel langzaam(in ongeveer 30 min.) aan de kook
laat het water met de flessen dan nog 20 minuten doorkoken
haal de flessen uit de pan en doe de schroefdop erop

als je het als siroop wil gebruiken is de verhouding 1 deel sap op 5 delen water
het sap is ook erg lekker door yoghurt of vla en over ijs

